

Menú fin de semana



Primeros compartir

Croquetas de la abuela

Tartar de salmón semí curado con vegetales y guacamole

Caparrón de Anguíano con sus sacramentos

Segundos a elegir

Chípíron en su tinta

Escalopines de cordero con foie y salsa de oporto y crema de patata

Cochinillo confitado con puré de castañas y pera asada

Presa ibérica con salsa de pimientos y patata asada

Postres a elegir

Sorbete de limón

Tarta de queso con helado de fruta de la pasión

Tarta de manzana

Mousse de yogurt griego

Canutillos de Idiazábal con membrillo, helado de nata y nueces

Vino de la Casa/Pan/Agua/Café

PRECIO= 40€/ Persona IVA incluido

(Siempre mesas completas)

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALERGENOS. PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL

Weekend menu



Starters to share

Grandmother's croquettes

Semi-cured salmon tartar with vegetables and guacamole

Anguíano Red beans with its sacraments

Main courses to choose

Baby squid in its own ink

Lamb scalopins with foie gras and port sauce and potato cream

Confit suckling pig with chestnut purée and roasted pear

Iberian pork with pepper sauce and roasted potato

Dessert to choose

Lemon sorbet

Cheesecake with passion fruit ice cream

Apple cake

Greek yogurt mousse

Pastries stuffed with Idiazábal cheese and quince, cream ice cream and walnuts.

House Wine/Water/Bread/Coffee

PRICE= 40€/Person TAX included

(Full tables always)

YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF